كتاب الطبيخ

وإصلاح الأغذية المأكولات
وطيبات الأطعمة المصنوعات

كتاب الطبيخ

وإصلاح الأغذية المأكولات
وطيبات الأطعمة المصنوعات

مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب

تأليف

أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق

من القرن الرابع الهجري

تحقيق

د. إحسان ذنون الثامري — د. محمد عبد الله القدحات

تقديم

الأستاذ إبراهيم شبوح

بسم الله الرحمن الرحيم

﴿كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله﴾

صدق الله الكريم

[سورة البقرة، الآية ١٧٢]

تقديم

بقلم العلاّمة إبراهيم شبوح

المائدة في التراث العربي الإسلاميّ

لعلّه من الصعب توثيقاً ومنهجاً أن يلمّ باحثٌ بقصة الطّهي (أو الطبخ) في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالمساحة شاسعة، وعدد الناس غير متناهٍ، وأذواقهم لا تحصر، وطبائع الأض غير متناسقة، وعطاؤها غير مأمون أو غير منتظم، والخصب والإمحال غريمان متقابلان في مصادمةٍ لا تنتهي، وجُهد الإنسان في تنمية حياته يَخْضَع لقوانين طبيعية واجتماعية، قد تجعل منه العاملَ الكادح المندفعَ، أو الطاقةَ الخاملةَ الموات. ويتكرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابعة، وفي أثنائه تُفْزِع حروبُه السّلْمَ الوادعَ، ولا تتيح هزّاتُه أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدي. وفي الحالتين المتضادتين: الضيقِ والرخاء، يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعُه، ويتحول به من البسيط إلى المركّب، بحسب ما تسعفه ظروفه.

إنّ هذا الحديث الموجز، لا يضع صورةً مقرّبة لموضوع الطهي والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عملٌ غير هيّن، أو يكاد يستحيل على جُهد فرد كما أسلفت؛ وإنّما أُحاول به أن أضع إطاراً أوليّاً لمشروع بحث، يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقريبة المتصلة بثقافة الطعام وتوفير

مواده، ومعرفةِ خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفة تأليفه، وجَمْع النصوص التي قصّت قصّتَه وسجّلت طرائفه وأخباره، ووصفت إعداده ومكوناتِ أطباقه، وتقديمَها طعاماً طيباً على الموائد الحافلة.

وهذا الإطار يصنع منهجاً صعباً ليس من اليسير متابعته، خاصة والطعام هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة في هذا الموضوع، والحضارة العربية الإسلامية حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إلماعاً؛ وعند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفُرْس والتركُ والأردو موادٌّ مهمّة في لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأبدأ هذا القصد بإيجاز عن أن فنّ الطهي أو الطبخ ليس مادةً (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزَّأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسعَ وأبعد، يمتدّ إلى:

- الفلاحة أو الزّراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذي توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ريّها، وضبط فصولها، واختلاف قوانينها باختلاف الأقاليم. ولقد أبقت لنا الأيام على مصادر علمية غاية في الدقة والجودة، وهي أداة الصّلة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين في التعامل مع الماء

ومعرفة إنباطه واستخراجه من الأعماق البعيدة، وإصلاح طعمه، ومعرفة منافعه وطبائعه بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهار الكبرى وما يُقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غراستها وتقليمها وتلقيحها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات، بالتسميد، وقلب سطح الأرض للتهوية، وتتحدث تلك المصادر بإيضاح عمّا يُعْرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادر، وعن الخبز المتَّخذ منهما وفوائده. وتتحدث عن أشباه الحنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالأرز الذره والدّخْن، ثم بقية البقول التي تجفّف كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على أصناف البقول التي تزرع للطعام مُبيِّنةً لمواقيتها وما تحتاجه من عناية، ومفصِّلَةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل رطبةً ويابسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئاً وإنّما يصلح خشبها لأشياء تصنع منها، وللحطب في الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازعَ المتقدمة من علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وَحْشية[1] (القرن ٤/ ١٠) الذي تُنسب إليه ترجمة الفلاحة النبطية، الذي جَمع تجاربَ النَّبَط ومَن تقدمهم، مع جودة التحليل والفهم ودقّة

(١) ابن وحشيه، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني (القرن٤هـ/ ١٠م): الفلاحة النبطية- تحقيق توفيق فهد، ٣ أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق١٩٩٣م.

تسجيل التّجربة، وتدارك ما يطرأ عليها من عِلل. وقد جاءت فصول الفلاحة النَّبَطية غاية في البيان والوضوح، ولاشك أن هذا الكتاب الكبير النفيس لم يكن دليلاً متاحاً في كل رقاع العالم الإسلامي، كما تدلّ عليه عدد نُسخِه الخطيّة المحدودة، وإنّما كانت تجاربه ومحتوياتُه قد أفادت وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافة لما تجمّع فيها من ملاحظات وخبرات تخصّ كلَّ قطر. فبقي كتاب الفلاحة لأبي زكريا يحيى بن محمد بن العوام[1] الإشبيلي (القرن ٦هـ/ ١٢م)، وهو مادة موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العالم الإسلامي، ومثله فلاحةُ ابن بَصَّال[2] التي ارتكزَتْ على التجربة الشخصية لزراعة مختلف الغُروس، وملاحظة ما يطرأ عليها، وكان ابن بصّال هذا كما نعته أصحاب الصَّنْعة[3] " عارفاً بالفلاحة علْماً وعملاً، مُجَرِّباً خبيراً بالزراعة، بارعاً فيها". ونذكر منها أيضاً كتاب المُقْنع في الفلاحة[4] لأحمد بن حجاج الإشبيلي، الذي يُشير عملُه إلى قدرة فائقة على استيعاب أعمال من تقدَّمَه، وحُسْن ترجيح بما يضمن

---

(١) كتاب الفلاحة، مخطوط المتحف البريطاني رقم P.s.٢٠٠٥/ADD.١٠,٤٦١، وطبع الكتاب بعناية Don J.A.Banqueri في جزأين بمدريد سنة ١٨٠٢م وترجمه إلى الفرنسية Clement Mullet وطبع في باريس سنة ١٨٦٥م.

(٢) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطلي (القرن ٥هـ/ ١١م): كتاب الفلاحة – نشره خوسي ماريه مياس بييكروسا ومحمد عزيمان، معهد مولاي الحسن، تطوان ١٩٥٥.

(٣) شهادة معاصر له، جاءت في كتاب "عمدة الطبيب في معرفة النبات لكل لبيب" المجهول المؤلف، وقد درسه آسين بلاثيوس Asin Palasios (مقدمة كتاب الفلاحة لابن بصال ١٣) ونشر مقتطفات منه محمد العربي الخطابي في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ٣٩-٧٧.

(٤) المقنع في الفلاحة، لأحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي – تحقيق جاسر أبو صفية، وصلاح جرار، بإشراف عبد العزيز الدوري – مجمع اللغة العربية الأردني ١٤٠٢ – ١٩٨٢.

الإنتاج الجيّدَ الذي بناه على معرفة الأرض، وعل ما تُنْبِتُهُ، خاصةً أرضَ الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدوّنة كان محتواهَا ينتقل بالسّماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفتاء فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بُلْدانهم؛ ممّا جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنّفات الطّبيخ الحافِلة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسعّ فيه لمعرفَة أصول الغذاء أو أصول المائدة.

ويمتدّ البحث إلى:

- التجارة المنظّمة التي تأتي بالتوابل والأبزار النّادرة من شرق آسيا، في مسالك بَحْريّة وبريّة معلومة، وتجابه هذه التجارة في سبيلها صعوباتٍ ومخاطرَ، حتى تتيسّر للناس وتمتلأ بها الأسواق. فبعد أن استقرت في أذواق الناس علاقة الغذاء بما يطيّبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطْعمة، وتسابقت الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتب الفلاحة، على كَثْرتها وتغطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفّر إلا التوابل المعتادة: من كَمّون، وكرويا، وكُزبرة، وغيرها؛ وتبقى أبازير مهمّة لا تنبت إلا في بلدان شرق آسيا: كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة التي اتخذت لها جسراً ثابتاً يمرّ من الهند إلى ميناء سِيراف والأُبُلَّة وعُمان وعَدَن، وتنقله السُّفن

اليمانيَّة والعُمانيّة إلى ميناء عَيْذاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقَه، عَبْر الصحراء الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص وإسْنا ليصعدَ منها عبر النيل إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.

ولعل ممّا يُعَبّر عن كلّ هذا نصُّ الرحّالة ابن جُبَيْر(١) وهو يصف مدينة قوص المزدحمة بالصادر والوارد من الحجّاج والتجار اليمانيين والهنود وتجار أرْض الحَبشة والحجّاج المغاربة والمصريين والإسكندريين، إذ منها يُفَوّزونَ بصحراء عَيْذاب، وإليها انقلابهم في صَدَرِهم من الحج، يقول: " ورُمْنا في هذه الطريق إحصاءَ القوافل الواردة والصادرة فما تمكّن لنا، ولا سيما القوافل العَيْذابية المحَمَّلة بسلع الهنْد، الواصلة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عَيْذاب، وأكثر ما شاهَدْنا من ذلك أحمالَ الفُلْفل، فلقد خُيّل إلينا لكَثْرته أنّه يُوازي التُّرابَ قيمةً. ومن عجيب ما شاهَدْنَاه بهذه الصَّحْراء أَنَّك تَلْتقي بقَارعة الطَّريق أحمالَ الفُلْفل والقرْفَة وسائرها من السِّلَع مطروحةً لا حارس لها، تُتْرك بهذا السبيل إمّا لإعْياء الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعْذار، وتَبْقى بموضِعها إلى أن يَنْقُلَها صاحبُها مصونةً من الآفات على كَثْرة المارَّة عليها من أطوار الناس". وكانت قوص كما يَصفُها الرحالة التُّجَيبي(٢) "مجتمعَ التجار الواصلين من اليمن، والهند، والحبشة المدعوين بالأكارم، ويوجد فيها من بضائع الهند ما لا يكاد يوجد في غيرها من المُدن العظام".

---

(١) ابن جبير محمد بن أحمد الكناني الأندلسي: الرحلة ٤٣ – دار صادر، بيروت (د.ت).
(٢) التجيبي: مستفاد الرحلة والاغتراب ٧٣ – الدار العربية للكتاب، ليبيا – تونس ١٩٧٥.

وقد كَتب كثيرٌ من الباحثين عمّا سُمي "تجارةُ الكارِم"[1]، وأفاضوا في فهم الدلالة اللغوية (الفيلولوجية) للكلمة، والصحيح أنها صيغة مرخّمة لكلمة "الأكارم" الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، ونُعتوا هذا النعت التكريمي.

ويمتدّ البحث إلى:

– أدوات المائدة وصناعتها من صُنوف الخَشب والمعادن والخَزف؛ والمتاحفُ العالمية تحفل بالنماذج الإسلامية للأطباق والصِّحاف والصّواني والصحون والقدور، وكلُّها تحفظ علامةَ تميُّزٍ في فَنّها بما يغطّي المعدن من زخارف تَوْريق، وزخارفَ بشريّة محوّرة ، وزخارفَ هندسيّة، تُعَد من روائع فُنوف تلك الحِقب من تاريخنا الحَضاري. وإذا كانت المَعادن على محدوديتها وبما يطرأ عيلها من تحويل لوظائفها ممّا يؤدي إلى إتلافها، ويجعل الباقي منها قليل العدد، فإنّ الخزف هو الفن العظيم الذي يعدّ منذ عصور ما قبل التاريخ معيارَ التَّعبير عن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسلامية مَجْلى للخبرات الفنية العالية، وخاصّة ما يتصل بالكيمياء بمعناها التّجريبي والعلمي. فقد حقق الصنّاع المسلمون فيه فنّ مزج الألوان المختلفة، وحذقوا التّبطين والتَّزجيج وكلَّ ضروب الطّلاء، التي تحفظ الطينة المَجْبولة من الترشيح والتّرسيب، وتجعل من هذه الصناعة تحُفاً بديعة فنيّة، تعبّر عن ثقافة شعبية عالية.

---

(١) صبحي لبيب: التجارة الكارميّة وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية – المجلد ٢/٤ مايو ١٩٥٢م.

إن مدارسَ الفنّ الإسلامي تركتْ تراثاً ضخماً من الخزف المتنوع في أشكاله ووظائفه المقترنة بالأطعمة، وبالزّخارف الكتابيّة والنباتية والحيوانية والبشرية التي تُغَطّيه، ولمختلف الألوان الفاقعة، والغامقة، والمتألّقة؛ وقد أشرتُ إلى بعض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نادر[1] عَرّفت به أخيراً؛ وكلّها تصبّ في جُهْد الخَزّافين خاصة، وما يعدّونه لصناعة أطابق الطعام.

وقد كانت الوصيّة للطّباخين أن يطبخوا في القِدر البِرام المكيّة[2]؛ فإنّها أجود ما يُجَوَّد فيه الطّعام، وحَدّدوا ما يحتاج إليه في المَطْبَخ من آلة الطبيخ، وهي القُدور الكِبار، والأوْساط، والصّغار، وأَغْطيتها. وكانت الحِسْبة[3] على هذه الصناعة شديدةٌ؛ حتى لا يُستخدم في الطلاء موادٌّ وأدهانٌ تُضرّ بالصحة، وحرصت النّخبُة من المُتْرفين والأمراء على اقتناء الأواني الصينية التي تتميّز بصلابة طينتها وتلاحمها لطول التخمير، وبقُوّة طلائِها وأَحجامها الكبيرة، ويتفاخرون بها، وينقلها التّجار من مواطنها البعيدة إلى البلاد العربية خاصَّة، ويحاول الصناع أن

---

(١) محمد بن ميمون المراكشي: كتاب الأزهار في عمل الأحبار ٥٣، تقديم إبراهيم شبوح، مجلة تاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: ١٤٢٢هـ/ ٢٠٠١م.

Zeitschrift fur Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften Sonderdruck Band ١٤, ٢٠٠١

Institut fur Geschichte der Arabisch – Islamischen Wissenschafen an der Johann Wolfgang Goethe – Universitat Frankfurt am Main

(٢) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ٩، "وقد يجب على الطباخ استجادة القدر البرام المكية، وأجودها ما اتّسع منها، وقلّ علوّ جوانبه، وسلم من الكسر والصدوع، ولم تكن فيه خشونه".

(٣) انظر ابن الإخوة: معالم القربة في أحكام الحسبة – الحسبة على الفاخراني والغضائري ٣٢٦-٣٢٧، الحسبة على قدر الخزف والكيزان ٣٢٥.

يقلدوها في رقتها وألوانها ورسومها المحفورة؛ وشاع تدليس[1] هذه الأواني في حِقب معروفة، نتيجة إقبال الناس عليها.

إنّ الخزَف موضوعٌ متعدد الجوانب الثرية، وعلاقته بالمائدة لا تنقضي.

ويتمدّ البحث أيضاً إلى:

– معرفة قُوَى وخصائص مفردات النبات والتوابل والأبزار المستعملة، من حيث الطبُّ والغذاءُ ومعرفةُ القوى. وما هو شأن تلك المفردات إذا اتّحدت في تأليف غذائي واحد، وما هي فيمتها الغذائية على مستويَيْ التطابق والتّنافر؛ وكان العرب يحفظون قول جالينوس: " إن العلم بقوى الأغذية قريبٌ من أن يكون أنفع علوم الطبّ كلها". وقوى الأغذية باب نشأ مبكراً بتأثير التراث اليوناني، وترجمات كتب النبات منذ كتاب الحشائش (لدسقوريدس) الذي توسَّع فيه المسلمون أيّما توسّع، وحقَّقوا مصطلحه[2]. ونشير إلى المقالة السابعة منه في الاحتراز من الوقوع في تناول الضار، وعلاج الضار إذا وقع. ولقد أصبح هذا اللون من المعرفة ثقافةً منتشرة لدى العامة بالسماع والتَّجرِبة، ولدى الخاصة بالإقبال على القراءة والدرس، وليس أدلّ على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر المأمون[3] الذي اختار عشرة من العلماء لمجالسته، فوضعت أصناف الأطباق على مائدته، فكلّما وضع لون نظر المأمون إليه فقال: هذا يصلح لكذا، وهذا نافعٌ لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتجنبْ هذا، ومن كان صاحب

(١) في سنة ١٩٨٢ انتبهت إلى آثار مصنع كبير متسع لتقليد الخزف الصيني، يبعد ٢٠ كم عن مدينة عدن، في موقع اسمه كود المسيلة، والتقطت من سطح أرضه حيث الأفران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخزف مما فسد في الأفران. ابن أبي أصَيْبِعة: عيون الأنباء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ٢: ٤٦.

(٢) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أصيبعة: عيون الأنباء في طبقات الأطباء ٢: ٤٦.

(٣) الرفاعي، محمد فريد: عصر المأمون.

صفراء فليأكلْ من هذا، ومن أحب الزيادة في لحمه فيأكلْ من هذا، ومن كـان قصده الغذاء فليقتصر على هذا، فما زالت تلك حاله في كل لون يقدم حتـى رُفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية في هذا المجـال، نـذكر مـن بـين أقـدمها وأكبرهـا كتاب الأغذية لإسحاق[١] بن سليمان الإسرائيلي القيرواني، الـذي يعـدّ مـن الجسور الأولى بين الطب العربي وطبّ الأمم القديمة. وكتاب الأغذيـة لأبـي مروان عبد الملك بن زُهْر[٢]، الذي كتبه للخليفـة الموحّـدي عبـد المـؤمن بـن عليّ، وصَدّره بمقدمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربعـة، ومـا يـصلح لكـل فصل، واستعرض فيه كل أصنافِ اللحوم من طيور وحيوانات وأسماك وبَينّ منافعها. ومحمد بن زكريـاء الـرّازي[٣] في رسـالته عـن منـافع الأغذيـة ودفـع مضارها، وفيه ردّ وتَقْويم لعمل (جالينوس) واجتهـاد واضـح. وتحـدث عـن الأغذيـة أبـو الوليـد بـن رشـد[٤] في كتـاب الكليـات، ومحمـد بـن إبـراهيم الرُّنْدي[٥]، ومحمد بن خَلْصون[٦].

والحقيقة أن نظرية القُوى الكامنة في الأغذية هـاجس مـسيطر عـلى الطَّبقـة المُتْرفة، فَتمثّلتهُ في تصوّر نتائج كلّ مأكولاتها، وكان ذلك جزءً من الثقافـة الطبيـة

---

(١) إسحاق بـن سـليمان الإسـرائيلي: كتـاب الأغذيـة، نـشره مـصوراً معهـد تـاريخ العلـوم العربيـة والإسلامية، ٤ أجزاء، ١٤٠٦هـ/ ١٩٨٦م، فرانكفورت، ألمانيا.

(٢) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذيـة والأدويـة عنـد مـؤلفي الغـرب الإسـلامي (مـدخل ونـصوص) ٨١، دار الغـرب الإسـلامي، بـيروت ١٩٩٠، وحققتـه وترجمتـه أكـسبرسيون غارثيـا Expiration Garcia Sanchez في سلسلة المصادر الأندلسية رقم ٤، نشره المجلس الأعلى للأبحـاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد ١٩٩٢.

(٣) المطبعة الخيرية، القاهرة ١٣٠٥هـ.

(٤) ابن رشد: الكليات في الطب ٣٩٥ القول في أشخاص الأغذية، نشره محمـد عابـد الجـابري، مركـز دراسات الوحدة العربية – بيروت ١٩٩٩م.

(٥) نشره محمد العربي الخطابي: المرجع المتقدم ١٨٣-٢٠٩.

(٦) ابن خلصون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتـاب الأغذيـة، حققتـه سـوزان جيغانـدي Suzanne Gegandet ، نشره المعهد الفرنسي، دمشق ١٩٩٦م.

المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل المدن الكبيرة خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحدّدة وما يُجتَنَب أكله بسببها، هناك مطالبٌ تتطلب مآكلَ مذكورةً فصّل الحديث فيها كبار الأطباء، لعلّ من أكثرها رواجاً وسريَّة – الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القديم فيما يُكتب، حتى وصلت إلى المتأخرين بأشكا دخلتها بعض الخُرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرةً (فسيولوجية) بَحْتة كما كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي في رسالته المَشْهورة في الباه التي نقلها الشَّيْزَري في جمهرة الإسلام[1]، بل اقترنَ بالطّلاسم والمكتوبات السحريّة، وبقي الغذاء أساساً فيه.

ويمتدُّ البحث أيضاً إلى:

– فهْم قُوى التذوّق والشمّ التي تحقق الاستحسانَ والاستساغةَ وطيبَ الطعام، وذلك من خلال عرض موجز لتفهّم فلاسفة وأطباء تلك العصور، كما قدموها في أعمالهم الكبيرة. وأُلاحظ أن أكثر الذين تضمنتهم قائمةُ ابنِ النديم[2] ممّن كتبوا في الطبيخ، أَلّفوا كتباً موازية في العطر والطيب. أو – كما يقولون – في المأكول والمشموم. وهذه الملاحظة تدعو إلى فهم أصل مُهمّ في إعداد الأطعمة، هو طيبُها، الذي يتحقّق بحسن التأليف، وتركيب العناصر والمفردات، وإصلاحها بالتوابل، ممّا يتأتّى معه التّذوّق المستساغ الجاذب، والشم المستأمِنُ المستطيب.

---

(١) نشرها معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية ٣٥٤. ومن الرسالة أصل مخطوط في مكتبة ليدن OR ٥٨٥.

(٢) ابن النديم: الفهرست ٤٩٣.

وموضع حاسّتَيْ الشمّ والذوق ممّا عني به كبار الأطباء المسلمون، وخصّوهما مع بقية الحواس ببحوث أفردوها، بعد ذكرها ضمن التشريح لسائر أعضاء الجسم؛ وبحثوها على أنها من القوى المتصلة بالدماغ؛ فهذا أبو الوليد ابن رشد[1] الفيلسوف يقول: " أما الحواس الأربع التي هي السمع والبصر والشم والذوق، فبينٌ أن الدماغ إنما جعل لمكانها (أي من أجلها)، وأنها موجودة فيه... ولكلّ واحد منها آلة خاصّة... وأما آلة اللّمس الخاصة ففيها شكوك كثيرة" ويقول[2]: "واللسان أُعِدّ نَحْوَ فعل الذَّوق.. وفي أصل اللّسان فوهتان تفضيان إلى لحم غددي يقال له: مولّد اللعاب، ومنفعته أنه يغسل الأشياء المتذوَّقة؛ حتى يظهر طعمها في الفم".

ونجد من بين كلّ كتب الطبيخ التراثيّة التي وصلتنا – وسنعرض لها – كتاباً واحداً منها انفرد بالإشارة الذّكية إلى العادات المتباينة المتضادّة في أذواق الأكل واستحسانها في أماكنها، ومؤلف هذا الكتاب مجهول، كتبه في الأندلس أيام الموحّدين، يقرّر فيه[3]: "أن كثيراً يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم؛ فأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسُّماق ويلتذونه، ويكرهه غيرهم... والمَلّة يُحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم، ويكرها أهل المُدن والحاضرة؛ وخَلْق كثير يأكلون ويتأَدّمون بالسمن، ولا يقدر غيرهم على شمّه، فضلاً عن أكله. فليس من الواجب إذا ذمّ إنسانٌ لوناً من الألوان وطعماً من الطعوم، أحبّ أن يذمّه جميعُ الناس؛ فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات

(١) ابن رشد: المصدر نفسه ١٩١.

(٢) ابن رشد: المصدر السابق ١٩٤.

(٣) الطبيخ في المغرب الأندلس، ص٧٧.

مختلفة". لذلك أجمع أهل الإتقان من مَهَرة الطُّهاة " أن معرفة تصريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساسُ الطبخ وعليه ينبني"[١]، فالكزبرة اليابسة – مثلاً – تدخل في جميع الألوان، وخاصِّيتها: أنها توقف الطعام في المعدة حتى يتم هضمه. والكمون يحلّل الرياح، وهذه البيانات تشترك في تحديد عرضها كتبُ الطبيخ، إلى جانب ما خصتها بها كتب الأدوية المفردة، ومجاميع الطّب: كقانون ابن سينا وغيره؛ ولا يقف أمر التوابل عند الجدوى الطيبة، بل يبرز كل البروز في الرائحة التي تُشيعها وتريح بها النفس، سواء كانت منفردة بعنصر واحد أمن بمجموعة أخلاط مركبة، وهذا هو الذي يحقق معنى الطعام الطيب أي: العَطِر، ويبدأ الإحساس به بالشم ثم باللسان.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يمَتد إليه البحث من عناصر هذا المنهج أو الإطار الصعب، هو:

- النّصوص، والنصوص الأساسية التي كتبت عبر مراحل التاريخ الإسلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صفاته وصنعته؛ ولمحاولة الإحاطة، أقسّم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مستويات:

المستوى الأول: وتمثله النصوص الأدبيّة القديمة الجامعة منذ الشَّنْفَرى الذي يقول[٢]:

أُديـم مِطـال الجـوع حتـى أُميتَـه   وأضرب عنه الـذّكر صـفحاً فأذهـلُ

(١) المصدر نفسه، ص٧٩.

(٢) الزمخشري: أعجب العجب في شرح لامية العرب، ص٧٥، تحقيق محمد حوّر، دمشق ١٩٨٧م.

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامة في النظافة، والمؤاكلة، والضيافة، وبنوادر الشعراء، وأخبار المحرومين، وأخبار المُتْرفين وولائمهم وإعذاراتهم، وتُكثر من طرائف الشَّبَع والتّخمة، والبخلاء ونوادرهم. ونجد كل هذا مبثوثاً ومجمعاً في مدونات الأدب الكبرى، مثل عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد لابن عبد ربه، وربيع الأبرار للزمخشري.

وتتناثر في كتب التراجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهّاد الذين يتحكّمون في شهوة البطن بأساليبهم المتغايرة، وبصبرهم على ذلك، وتقرأ في السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العواصم والمدن من مطاعمَ تستجيب لحاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطراف ما يمثلها نصّ بديع الزمان الهمذاني، وهو يسرد في المقامة البغدادية[1] واصفاً متطلبات غذاء دَسِم يقدّمه مطعم شَوّاء في أحد مسالك بغداد؛ ويقدم صورة حيّة طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عُبَيْد أو أبي زَيْد، البدوّي الساذج، ويقنعه بمعرفته القديمة، ويؤكدها له بدعوته للغَداء، قال: " فأتينا شوّاء يتقاطر شواؤه عرقاً، وتتسايل جوذاباته مرقًا، فقلت: أفرزْ لأبي زيد من هذ الشواء، ثم زنْ له من تلك الحَلْواء، واختر له من تلك الأطباق، وانضد عليها أَوْراق الرُّقاق، ورشَّ عليه شيئاً من ماء السماق، فانحنى الشوّاء بساطوره، على زُبْدة تَنّوره، فجعلها كالكُحْل سحقاً، وكالطّحْن دقًا، ثم

(١) بديع الزمان الهمذاني: شرح المقامات. ٧، شرحها محيي الدين عبد الحميد، القاهرة.

جلس وجلَسْت حتى استَوْفَيْنا، وقلت لصاحب الحَلْوى: زِنْ لأبي زَيْد من اللَّوْزنيج رِطْلين، فهو أَجْرى في الحلوق، وأمضى في العروق، وليكن ليليَّ العُمْر، يوميَّ النَّشْر، رقيق القِشْر، كثيف الحَشْو، لؤلؤيّ الدهن، كوكبيّ اللّون، يذوب كالصَّمْغ؛ قبل المَضْغ[1]، فوزنه ثم قَعد وقعدت، وجَرد وجرّدْت، حتى استوفيناه. ثم قلت ما أحوجنا إلى ماء يُشَعْشع بالثَّلْج، ليقمع هذه الضارّة، ويفثأ هذه اللُّقم الحَارَّة".

إن النصوص الأدبية التي تتخللها أخبار الأطعمة لا تقدم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء وطريقة طهْيه كما نرى ذلك في كتب الطبيخ، ولكنها تتّجه للوصف الخارجي للأطباق، وتصفها وصفاً فنيّاً بحسب براعة الكاتب، وتتخيل طَعْمها وطيب رائحتها وتُشَبهها خير تشبيه. فكاتب الرسالة البغدادية يشبّه الرَّغيف الذي رشّت عليه الحبّة السوداء (الشونيز) بالبدر منقطاً بالنجوم، واللقمة منه تُبلغ القلبَ مُنَى شهوته، والجبن الذي تدمع عين آكله من حرافته كأنه فارق أحبابه، والجوز الذي طعمه أحلى وألذّ من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض كأنّه الفضّة المسبوكة – المائدة كأنها عروس مجلية.

وفي هذه الرسالة البغدادية[2] وصف لمائدةٍ حافلة بالمآكل الشهيّة تصفُها بالتّتابع النّوعي وحُسْن العَرض، والإثارة، وهي تصنع تصوراً متكاملاً لما يحفل به

---

(١) هذا التعبير نفسه وبعض التعابير الأخرى استعملها كاتب الرسالة البغدادية، قارن الرسالة البغدادية ١٥٩، ١٦٣ تحقيق عبود الشالجي – منشورات الجمل – بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزاها الشالجي لأبي حيان التوحيدي ؛ فهل تكون من عمل بديع الزمان ؟!

(٢) الرسالة البغدادية، تحقيق عبود الشالجي ١٥١- بيروت.

الخوان في المناسبات الكبرى، حيث تحشد فيه كل الإمكانات لإظهار الكرم والتنوع والتّفننّ في المأكل والمشرب والحفاوة بالضيوف الذين سيظلّون يذكرون لصاحب الوليمة صنيعه الكبير؛ يقول مبتدئاً بوصف الخوان وما عليه:

"خوانٌ ذو قَوائم نُحتت من خَشب الخَلَنْج الخُراسانيّ، يشتغل الإنسان بالنظر إليه عن الأكِل فوقَه رُغْفان عليها الحبة السوداء.

صِحاف صينية "سكاريج" ملوّنة فيها:

الجبن الدِّينَوَريّ الحِريّف الذي يَفْتق الشّهوَة.

زيتون دَقوقي مُدّخن مخلوط باللّوز المقَشّر والصَّعْتر: تنشطر الزيتونة على الرغيف فتملؤه زيتاً، ويتدحرج كأنّه بنادق عنبر.

جبن رومي مقلو، تأكل القالبَ برغيفٍ، فلا ينفخ ولا يعطش.

الجوز المقشّر الأبيض الحديث الذي طعمه أحلى من العافية في البدن.

خيار بخلّ.

باذنجان مخلّل معمول بماء حَبّ الرمان، يضرّس قبل أن يؤكل.

صحاف (سكاريج) بلَوز، بها:

ماء الليمون، ماء الحصرم، ملح داراني كالفضّة المسبوكة، اللوز المرضوض، الفستق المقشور، السمسم المقلو، كمون كرماني، بصل مراغي.

غَضائر البوارد، بها:

فراريج كَسْكَرِيّة، وكُبود الدجاج المُسَمّن، وصُدور البطّ بماء التفاح وماء حب الرمان والتوت الشامي، ودَجاج بالجَلاب، ولُبّ الفستق واللوز والكرويا، وحُماض الأُتْرج واللَّيْمون.

غضائر فيها:

الأسماك المملّحة المتنوعة، من شَبّوط وبنّي وسُرّة وقَاش

من الشواء:

بطوط كسكريّة، جداء صرصريّة، دجاج مسمّنة هنديّة، حملان رضّع تركمانية، مدورة، طولها وعرضها واحد، فراخ مسمنة.

تحت ذلك:

جوذابة خشخاشية، وجوذابة الرقاق، وأرز بلبن حليب قد ترك فيه الزعفران وذرّ عليه سكرٌ مدقوق. زلابية قاهِرية، وزلابِية مَحْشُوّة بدُهن الفستق.

مائدة كأنّها عروسة مجلية محفوفة بكل طريفة، فمن قانئ بإزائه فاقع، ومن حالك تلقاءه ناصع، الجدا في حمرة الورد، (وغيرها) في بياض القباطي.

ويرفع الطعام، ويأتي فَرّاش متهلل الوَجْه، نظيف الثياب، حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خِلال سلطاني مقوّم كأنّه مراود الفضّة. فيتناول الجماعة منه بتلطف.

ويقدم أشناناً أبيض وصندل مقاصيري، وذَريرة المِسْك والكافور، وحبّات الورد الجوري، سلطانيًا ملوكياً، يرغي كما يرغي الصابون، ويزبد كالسّدر.

ويقدم طشت شَبَه[1] عديم الشّبَه، وإبريق نُقْرة[2] قطعة واحدة من الطراز الأول، معتضديّ، مخنّق، مليح العروة، أنبوبته منه؛ فيغسل القوم أيديهم، ويناولهم منديلاً دَبيقيّ مخمل متوكّلي طرازيّ عَمل مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق!

---

(١) النحاس الأصفر.

(٢) الفضة المزوجة بالنحاس.

وقـيما أرى أن تعـداد الأطبـاق للأصـناف الواحـدة كـالحوامض والبـوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدّم للاختيار حتى يجد كلّ واحد حاجته ممّا يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحيّة التر عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.

* * * *

وتتكرّر وتتجدّد صورة الطعـام والموائـد العـامرة في قـصص "ألـف ليلـة وليلة"، وتتحرّر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتهـا؛ تـذكر تلك القصص طعام الفقراء المقتّر عند اقتضاء السياق، كـما في قـصة عـلي الزّيبـق المصري[1] المكوّن من العدس والأرز واليَخْنى وحبّ الرمان، وتفـرط في تـصوير ولائم المُتْرفين، ففي قصة الحمال والنبات الثلاث[2]، يتجمـع عـلى المائـدة التّفـاح والسفرجل والخوخ، ومن المشموم الياسـمين والريحـان والتمرحنـا والأقحـوان والسوسن الزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور مالح، زيتون مفشوخ، وزيتون مكلّس، وجبن شـامي، ومخللات محلاّة وغير مُحلاة. ثم قلب اللـوز، والقـصب العراقـي، والمَلْبن البعلبكـي، وقلب البندق، ثم حلوى قاهرية، ومـشبّك، وقطـائف بالمـسك محـشية، ودلالات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونية، وأقراص، ومأمونية، وأمـشاط العنـبر، وخبز الأرامل، ولقيمات القـاضي، وكُـلْ واشـكرْ، وقميعـات الظّرفـاء، وكـشيكات الهوى. وللتعطّر ماء ورد، ومـسك، وحـصالبان، وعـود، وقطـع عنـبر، وفانوسـيات

(١) ألف ليلة وليلة ٢: ٢٠٥ – طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة المثنى – بغداد.

(٢) ألف ليلة وليلة في أصوله العربيـة الأولى، الليلـة ٢٣، ٢٤، الـصفحات ١١٧، ١٢٧ تحقيـق محـسن مهدي، ليدن – هولانده ١٩٨٤م.

شمع، وطوافات. وقد يكون كل هذا لحبك السّرد القصصي والإِبْهار، ولكنها، على أية حال، أسماء لمسميات حقيقية في عالم المأكول والمشروب والمشموم، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

- والمستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعريّة، فقد وصف بعضهم الأطباق والأصناف اللّذيذة المستساغة، وأكثر الآخرون في ذكر ما حُرموا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفن: عبد الله بن المعتز، وكُشاجم الذّي كان في أول أمره طباخاً لسيف الدولة، وابن الرّومي الذي تفوق في التعبير عن باطن المشاعر الشّرهة نحو ما يشتاق إلى التهامه، ويعوزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرّر هذه الأنماط والصور المتعاقبة في آثاره، متغزلاً باللَّوْزينجِ والقطائف والزلابية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف "لمجة" باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نعته، وإشراك حواسه أن يعبر عن شراهته أبرع تعبير. وقد لقّب فيها نفسه "بأنعت النُعّات"[1] الذين يُسألون عن وصف "مجمع اللذات" من المطاعم، يقول:

خذ يا مريد (المأكل) [2] اللذيذ ... جَرْذقَتَيْ خُبزٍ من السّميذِ
لم ترَ عينا ناظرٍ شِبْهَيْهِما ... فاقتسر الحرفين عن وجهيهما
حتّى إذا ما صارتا صفا صفا ... فانتفْ على إحداهما تنائفا
من لحم فرّوج ولحم فرخٍ ... تذوب جوذاباهما بالنفّخ

(١) ابن الرومي، علي بن العباس، أبو الحسن: الديوان ٦: ٢٦٤٨، تحقيق حسين نصار – الهيئة المصرية العامة للكتاب – القاهرة ١٩٨١م.

(٢) في الديوان: الأكل.

واجعل عليها أسطراً من لوز معارضات أسطراً من جوز
إعجامُها الجُبنُ والزيتون وشَكْلها النَّعْنعُ والطَّرخونُ
حتى ترى ما بينها مثل اللَّبَنْ مقسومة كأنها وَشْيُ اليمن
واعمد إلى البيض السليق الأحمرِ (فَدَرْهم) الجبنَ وبه ودَنِّر
وَترّب الأسْطُر بالملح ولا تُكْثِر، ولكن قَدَراً معتدلا
ورَدّد العينين فيها لَحْظا فإنّ للعينين منها حظَّاً
ومتع العين بها مليّا وأطبق الخبز وكُل هينا
(وامسك بنابيْك) وكدماً كدْمَا تسرعُ فيما قد بنيتَ الهَدْما

ومنهم في العصور المتأخرة (القرن الثامن الهجري) الشاعر المصري يحيى بن عبد العظيم الجزّار[1]، الذي لم يملّ الحديث عمّا يشتاقه من أصناف الحلوى، فكان يستهديها ممن عَرف من الكبار بأسلوب فيه ظَرْف وسخرية، وتقريرٌ لواقع بؤسه وحرمانه الذّي يحرك به التأثر والتعاطف، ويعبر الجزّار بذلك عن طبقة الفقراء الذين يقتصرون على ضرورات الغذاء الساذج، ولا تسعف مواردهم بالتوسعّ في طيبات الطعام، يقول في الكُنافة[2]:

(١) الصفدي: الوافي بالوفيات، الجزء ٢٨، الترجمة رقم ١٦٧ (قيد الإعداد). تحقيق إبراهيم شبوح، المعهد الألماني – بيروت ٢٠٠٤.
كان يحيى قصاباً فانصرف إلى الشعر ثم عاد إلى صنعته، فعوتب، فقال:
لا تلمني ياسيدي شرف الدين إذا ما رأيتني قصابا
كيف لا ألزم الجزارة ما عشتُ حفاظاً وأرفض الآدابا
وبها كانت الكلاب تَرَجّيني وبالشّعر صرتُ أرجو الكلابا
(٢) يحيى الجزار: تقطيف الجزار ٢٢٣أ (مخطوط دار الكتب الوطنية التونسية، رقم ٩٧١٨).

سقى الله أكنافَ الكنافة بالقَطْر وجاد عليها سُكَّر دائم الدَّرِّ
وتبًّا لأوقات المخلّل إنها تمرّ بلا نفع وتحسبُ من عمري
أهيم غراماً كلما ذُكر الحمَى وليس الحمَى إلّا القُطارَة بالسِّعْر
ولي زوجة إن تشتهي قاهِريّةً أقول لها ما القاهرية في مصر

أو يقول[1] فيها في غمرة ما قال:

ما رأتُ عيني الكُنافة إلّا عند بَيّاعها على الدُّكانِ
ولعَمْري ما عاينت مقلتي قَطْراً سوَى دمعها من الحرمان
ولكم ليلى شبعت من الجو ع عيوناً إذ جزتُ بالحلواني
حسراتٌ يسوقها القَلْبُ للطَر ف فويلٌ للطرف عند العِيانِ

- والمستوى الثالث: من النصوص - وهو الأهمّ - يحتاج إلى عرض وإلى تفريع، نَخْتزلها جهد الطاقة:

فقد خلّف لنا ابنُ النديم في كتابه الفهرست[2] بيانات عمن ألّف في الطبيخ ممّن عاشوا أواخر القرن الثاني والثالث الهجريين، وذكر من بينهم أطباءَ كتبوا ما كتبوه إجابة لرغبة بعض الأمراء لفهم علاقة الأغذية باقُوَى، فكتبوا عن أَمْثل ما يؤكل بالنّظر للصحّة؛ ولعل العمل المنفرد والمستغرب من - خلال هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندي الفيسلوف أحمدَ بن الطيب السَّرْخسي[3]، الذي كتب

(١) المصدر نفسه ٢٢ب.
(٢) ابن النديم: الفهرست ١٨٥، ١٩٦، ٢٠٠، ٢٣١، ٢٣٥، ٢٣٩، ٢٤١، ٤٩٣ - دار الكتب العلمية - بيروت ١٩٩٦م.
(٣) ابن النديم: المصدر نفسه ٤٢٢، عيون الأنباء ١: ٢١٥.

كتاباً في الطبيخ للخليفة المعتضد العباسي، رتّبه على الشهور والأيام، وما يقـدّم في كل وجبة منفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرها ابن النديم، عدا فقرات ووصفات متعدّدة من كتاب الطبيخ الذي ألّفه الأمـير إبـراهيم بـن المهـدي بقيـت متنـاثرة ومنقولة عنه في كتب الطبيخ التي كتبت بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعبّر مباشرة عن الموضوع؟

في سنة ١٩٣٤ نُشر في المَوْصل كتيبٌ صغير يحمل اسم كتاب الطبـيخ لمؤلفـه محمد بن الحسن البغدادي، وترجمـه **A.J.Arberry** سـنة ١٩٣٩، وعـرف بكتـاب الطبيخ البغدادي، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبـة نـور عثمانيـة[١] وعليها تاريخ نسخها سنة ٦٢٣هـ. وصدّر هذا البغدادي عمله بمقدمة قصيرة[٢] برّر فيها عمله بما أحله الله من الطيبات في المأكل، وأبـاح التـنعم بـه وبـما لم يَـشُبْهُ محرّم، فقال: ﴿**كُلُواْ مِنَ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَٱعۡمَلُواْ صَٰلِحًا**﴾ [المؤمنون: الآية ٥١] . ويذكر أنه وقف على كتب مصنّفة في صنعة الطبخ، بها أشياء مستغربة لا تـأنس الأنفـس لهـا، ولمـا كان ممن يفضّل المأكل على بقية الملاذ، ألّف لنفسه – ولمن أحب اسـتعماله – كتابـه هذا في الطبخ، ذاكراً فيـه مـا اختـاره، ورتّبـه عـلى عـشرة أبـواب، تنـاول فيهـا: الحوامض، والسواذج، والقلايا والنواشف، والهرائس، والتنوريات، والمطجنات والبوارد، والأسماك، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخبصة، والحلاوت، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عمّا يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبيخ.

---

(١) رقمها ٤٧١٠ .

(٢) من ١ب إلى ٣أ .

وقد ظل هذا الكُتَيب – وحده – لمدة طويلة دليلاً مهماً عن موضوعه، يشرح ما يرد في النصوص من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التنوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر – تباعاً – أعمالٌ أكثر أهمية وتعبيراً عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكْثر حظاً في هذه التغطية النوعية الحضارية. ففي سنة ١٩٦٢ نشر نصّ مجهول[١] عن الطعام أيام الموحّدين في الأندلس. وفي سنة ١٩٨٤ ظهرت الطبعة الثانية من كتاب فُضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان[٢]، لابن رُزَيْن التُّجيبي، من عصر بني مرين في المغرب والأندلس. وصدر كتاب الوُصْلة إلى الحبيب في وصف الطّيبات والطيب[٣]، منسوباً لابن العديم، في مجلدين كبيرين، توسع فيهما المحققان بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام. وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكسيم رودنسن بحثاً مستوفى في مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩[٤]. تطرّق فيه إلى أهم الأعمال التي تناولت الطبخ، وقدم قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هلسنكي نص متميز لابن سيار الوراق، اسمه كتاب الطبيخ[٥]، ومع أهمية هذا النص المشتمل

(١) نشره امبروزيو أويني ميراندا في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد ١٥-٢٤٢، المجلدان ٩، ١٠ – ١٩٦١ – ١٩٦٢.

(٢) نشرته دار الغرب الإسلامي، في بيروت ١٩٨٤ (ط٢) بتحقيق محمد بن شقرون، وإشراف إحسان عباس.

(٣) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب – سورية سنة ١٩٨٦ بتحقيق سليمة محجوب ودريّة الخطيب.

(٤) M.RODINSON, Recherches sur les Documents Arabes Relatifs a la Cuisine, Revue des Etudes Islamiques ١٩٤٩ (Paris ١٩٥٠)

(٥) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ، حققه كاي أورنبري، وسحبان مروة – رقم ٦٠ في سلسلة دراسات شرقية، نشرته The Finnish Oriental Society – هلسنكي ١٩٨٧.

على نحو ١٣٢ باباً تحفل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية رديئة، وبحاجة إلى إعادة عمل. وتكتمل هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجياً في محتواه ومستوى تحقيقة، هو كتاب كنز الفوائد(١).

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلالات العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثر والتأثير فيه. فمن حيث توثيق النصوص نفسها اتضح أن طليعة هذه الكتب التي عُرفت وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة ٦٢٣هـ لم يكن عملاً أصيلاً، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنَصّ كنز الفوائد، استقى منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخاً حرفياً محرّفاً(٢)، ولم يشر إلى مصدره. وتبقى قيمة بقيّة المجموعة قائمة، تغطي مواقعها وعصورها تغطية شاملة أمينة، في انتظار ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

ولقد عدلت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لمفهوم الغذاء في رقاع العالم الإسلامي المتباعد، وأبرزت إلى حدّ كبير معنى التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في جزيرة العرب ثم في بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي واضحاً في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين النهرين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتتمثل في هذا الذي نجده بوفرة في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب

(١) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد – حققه مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برقم ٤٠ في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني – بيروت ١٤١٣هـ / ١٩٩٣م.

(٢) تقارن مقدمة كنز الفوائد ص٥ مع مقدمة البغدادي المنسوخة بخطه ليلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصويب الكلمات التي كتبت خطأ.

الطبيخ؛ وكان من أهم ما أفادته هذه التصانيف أنها أصبحت تميز موادها فتنسب الأطباق لمصدرها أو لوطنها الذي جاءت منه؛ أو لمن صنعت له، وبهذا تصبح خارطة التحرّك والتداخل بيّنة للمُتابع.

ففي الوصلة إلى الحبيب نجد من أطعمة المغاربة الكسكسو، وطراطير التركمان، والإخميمية، والقاهرية، والشرائح المصرية، والشرائح الكرجيّة، والشواء الإفرنجي، وشرائح العرب، والإسكندري، وعمل الروم، والمتوكلية، والنَّدّ الذي كان من بُخور ابن الأغْلب بالقيروان، والبخور البرمكي، وتصعيد ماء الوَرْد الرَّطْب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم.

وكتاب ابن سيّار في الطبيخ من النصوص البالغة الأهمية؛ لشمولها وحسن ترتيبها وقِدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال القرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفَه لأحد الرؤساء، وصدّره بقوله[1]: "سألتَ - أطال الله بقاءك – أن أؤلف لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء، وقد عملت – أطال الله بقاءك – كتاباً شريفاً ... يجمع كل الألوان، وأَغْنَيْتُكَ عن النظر في الكتب المؤلفة لقدماء الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات المقويّة"، فكان كتابه هذا من التصانيف المُدْمجة التي توحّدت فيها الوصفات، وبيان القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها لم تتعدّ العراق وما يتصل به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي، وما صنعته أم الفضل

---

(١) الطبيخ ٣.

للمهدي، وإبراهيم بن المهدي والمأمون، وممّا عمل أبو سمين للواثق، وما اختاره الرشيد، وصِفَةُ صِباغٍ من نسخة المعتمد، ومن نسخة الواثق، وصباغ أصفهاني، وآخر لابن ماسويه، وأرزية للمتوكل، وزيرباجة لإبراهيم بن المهدي صنعها للمعتصم. وزيرباجة للمأمون، واسفيداج لإبراهيم بن المهدي. وقد وفّى ابن سيّار بما التزم في المقدمة، فلم يخرج عن أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيار مسندة بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعادت تلك الأوساط العالية من المدينة صياغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت نسبتها، شأن استعلاء العواصم التّاريخية!

ويقف على سوية كتاب طبيخ ابن سيار من حيث الشمول والإحاطة وحُسْن التأليف،، كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، إلّا أنه يختلف عنه كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيّد، وضبط ملتبسات النصّ، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيخ أهل الشام وبغداد والمَوْصِل والمغرب والأندلس واليمن وبلاد الروم، وجُرْجان والعراق وأُسيوط والنّوبة والاسكندرية ونابلُس وأخميم والترك والقاهرة والصّغد والكرد. وفيه بعض المآكل المنسوبة إلى من اشتهرت بهم، كالمأمونية، والمتوكلية، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإيراني كالزيرباج والفالوذج والطباهجة والسكباج.... الخ. وسواء كان الكتاب مصريّاً أم شامياً أم عراقياً، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

وفي الجناح الغربي حيث سجّل الأندلسيون – مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية – مظاهر حضارتهم، نجد هذا النصّ المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتة، يذكر ما كان يُصنع[1] بمراكش بدار أمير المؤمنين الموحّدي أبي يوسف المنصور، وأطعمةً كانت معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر ومآكل مدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويطلّ على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مسندة لمواقعها تعبّر عن انفتاحٍ واسع، فنجد فيه صفة صنهاجي ملوكي، ولون ذكره الرازي، ولون مصري، ويصف الزيرباجة والجعفرية والمروزية (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولون لابن المهدي، ودجاج عباسي، ودجاج إبراهيمي، وصنعة برمكية، وفَرّوج مصري، وسكّرية من إملاء أبي علي البغدادي[2]، وعمل القاهريات، وتفايا صقلية، ومسلوق الصقالبة، ومثلثة فارسية، وعمل عُمانية، وبَقْلية لزرياب، وصنعة البورانية، واللمتونية، وطبخ الأرز ببلاد المشرق، والطليطليّة، والقرصة التونسية، وقرصة التمر لأهل إفريقية، ولون صقلي. وبعض المآكل التي يعددها هذا النصّ لا تزال باقية بأسمائها. ومن طرائف ما تضَمّنه هذا الكتاب صفة عجل مشوي صنع للسيد أبي العلاء في سَبْتَه[3]:

(١) الطبيخ في المغرب ولأندلس ٢١٣.

(٢) المصدر نفسه ٩١، وأبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القالي الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتب أهل المشرق، فباع بعضها بالقيروان ودخل قرطبة وأشاع علمه، انظر فهرست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي ٢: ٥١١، ٥٢٣، نشر إبراهيم الأبياري، المكتبة الأندلسية٩، دار الكتاب المصري، دار الكتاب اللبناني ١٩٨٩م.

(٣) المصدر نفسه ٢٢، ٢٣.

يُعَـدّ كـبش، وإوزَّه ودجاجـة، وفـرخ حمـام، وزرزور، وعـصفور، تنظـف وتشوى. ثم يدهن الكبش بمرق الشّواء الموصوف، ويخاط الفتح عـلى مـا تقـدم، ويدخل الكبش في التّنور حتى ينضج، ثم يدخل في جوف عجل قد أعدّ ونظـف، ويخاط عليه، ويدخل في التنور حتى ينضج. ويذكر من عـادات الأندلـسيين[1] أن من سبق إلى المخ فأخرجه على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئاً حتى يطعمه لصديق، والمُطْعَم عنده.

وإلى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبيخ عامة يمكن الإفادة المباشرة منها في صنع معاجم مشروحة لألـوان الأطعمـة، وأسـماء الأسـماك والطيـور، والأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة، والمصطلح الرابط بين كل هـذه العنـاصر؛ وهـو باب (فيلولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلبها دراسة هذا الموضوع.

* * * *

ونختم هذا الحديث الذّي ليس من السهل إنهاؤه، بما تبدأ به كـل مـصنفات الطبيخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ[2] وقص أظفاره خاصـة وغـسل يديـه المتكرر، ثم غسل القدور. وما يراه بعضهم من ألا يطبخ في قـدر الفخـار مـرتين، ويرى قوم استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوّطاً مما يعلق بها مـن بقايـا الأكـل القديم فيفسد الطبخ ويضرّ بالصحة. وقد طبخ[3] أحد طباخي الملـوك لأصـحابه سكباجة من اللحم والخل، فإذا هي في غايـة الحـسن وطيـب الرائحـة، وإذا هـي

(١) المصدر نفسه ٢٦.
(٢) كنز الفوائد٥، طبيخ ابن سيار ٨، فضالة الخوان ٣١.
(٣) ابن سيارة: الطبيخ ٩.

خلاف ما عرفوه، فسألوه عن الحال في ذلك، قال: أتُرى الطبيخ الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الألوان المعروفة، أليس غير الخلّ والبقل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبيخ ومن بعد تفريغها. وذكر الأندلسيون[1] "أن بعض الناس يقولون إن أطيب الطعام مالم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته".

وإهمال الطباخين لشروط النظافة – دعا كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ، وألّفوا في ذلك كتباً كثيرة، ومنهم أحمد ابن المعتصم، وإبراهيم بن المهدي، ويحيى بن خالد، والمعتمد، وعبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء والحكماء، والكتّاب، والوزراء، وخواصّ الناس. وكان ابن رُزين التُّجيبي[2] صاحب فضالة الخوان يشترط على الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان: كالزيتون والمري – ألاّ يباشروا عملها وهم جُنُب، مزيداً في التقوى، وتحوطاً من الأوساخ. والنظافة أيضاً من شروط أدب المؤاكلة على المائدة، تغسل اليد قبل الطعام وبعده، وقد كان أحدهم[3] يبطيء في غسل يده ويقول: حكم اليد أن يكون زمان غسلها بمقدار زمان أكلها.

---

(١) الطبيخ في المغرب والأندلس ٧٩.

(٢) فضالة الخوان ٢٥٦.

(٣) ابن سيار: المصدر المتقدم ٣٣٢، ٣٣٤.

وكانت الحِسْبَة، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، وموادّه تشمل الكشف عن المطبخ وأدواته، فاستحسنوا أن تخزن الأبزار المدقوقة في براني الزجاج[1]، ووضعوا للمطبخ قواعد[2] حتى لا يؤثر الدخان في طعوم الأطباق، فحدّدوا أن يكون الموقد مستطيلاً منحرفاً للتمكّن من النار فيه، ولتكن فيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح، وأجود ما كان في نصف قامة الإنسان.

ونشير إلى أن كتب الطبيخ لا تعبّر عن العصر الذي جمعت فيه فحسب، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطوير والتجديد، وانتقاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هي، فإنّها عريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وتراكيبه إلى اليوم.

ولاشك أن العواصم حيث تتركز الثروة وقَصبَات الحكم – كانت تتمتع بميزات خاصة في تلقي المؤثرات وجديد المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغذية المدن. ولا شك أن مدينة مكة التي تنسب إليها البرام المكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصناف الناس والشُعوب المختلفة، وكلٌ يرد بعاداته وأساليب حياته، فيُبْقي من ذلك أثراً ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن تقف على شبكة التداخل والتلاقح التي تربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

---

(١) المصدر نفسه ١٢.

(٢) المصدر نفسه ١٢.

إن هــذه الإطلالــة الــسريعة لم تنظــر إلى وحــدات الــزمن المقارنــة، ولا إلى الأرضية الاجتماعية المركزة في بلد أو قطر واحد، ولا إلى الصيغ المتـشابهة للطعـام في أمكان متعددة. إن مشروع هذا البحث يظل مفتقراً إلى تحديد الأزمنة والأمكنة وبحث أوضاعها الغذائيـة، مـروراً بكـل أصـنافها الاجتماعيـة، مـن أهـل المـدن بطبقاتها المختلفة المتصاعدة، وأهل القرى التي بها أسواق، وأهل القرى التي ليس بها أسواق، وأهل العمود، وسكان الصحارى والواحات. فمـنهج هـذا البحـث صعب كما أسفلت، وغاية ما يحققه أن يضع – كما ذكرت – إطـاراً أوليـاً لمـشروع بحث، يمكن مواصلة استكماله كلما توافرت المادة الوثائقية عن ذلك.

وأعيد التذكير بالدوائر التي رأيـت أن يمتـدّ بحـث الطعـام إليهـا، وذلـك بإبراز:

– دور الزراعة المعتمدة على ريّ الأنهـار والآبـار، في تـوفير مـواد التغذيـة، وتيسير حياة الناس.

– ارتباط العالم الإسلامي بشبكة اتـصالات فـيما بـين بعـضه بعـضاً، وبـين خارج حدوده، وهو ما توضحه كل كتب الجغرافية التاريخية خير إيضاح.

– الإشارة إلى صناعة الأواني المعدنية والخزف خاصة، وهو موضوع يـشمل مدارس فنية وعصوراً وأقاليم أصبح أكثرها معروفاً للدّارسين.

– التذكير بكتب قوى الأغذية وطبّها، وهو باب كثر فيه التـأليف، وأصـبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخافـة الكثـير مـن محتوياتـه للعلـم الحديث.

- التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطييب الطبيخ وتذوقه، وهما حاسّتا الذوق والشم، وقد كان الطيب عنصراً ملازماً في إعداد الغذاء بفضل الأبزار والتوابل.

- النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، والشعرية، والمباشرة.

وبكل هذا يمكن أن يكون لهذا المنهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.

مقدمة التحقيق

لاشك أنّ الطعَّام والشَّراب وما يتعلَّق بهما من أساليب إعدادٍ وتقديمٍ وتزيين وتخزين من أهمّ ما تُقاس به مَدَنيّة أيّة أمةٍ من الأمم. فتاريخُ الطَّعام والشراب يُشكِّل مرحلةً مهمةً في حياة الأُمم والشعوب، ويُبرز بوضوح إلى أيّ مدى من الرقيّ وصلت إليه تلك الأمّة، وهذا الرقيّ لا يمكن أن يتحقّق دون استقرارٍ ونَماءٍ ورخاء، وكلّما زادت مُكوِّناتُ الطَّعام والشَّراب، وتعقَّدت أخْلاطُهما، تأكَّد لما عُمْقُ التقدُّم الحضاريّ لتلك الأمة.

وعلى الرغم من أنّ مُحتوياتِ هذا الكتاب لا تخصّ عامّة الناس، وإنما الصَّفوة القاطنة قصرَ الخِلافة وحَواشيه، إلّا إننا نعتقد أنّ هذا الطَّعام وما يتبعه ليس بعيداً عن مآكل الناس، وخاصّة في عاصمة الخلافة. فمن خلال هذا الكتاب، نرى مدى الرُّقي والازدهار الذي وصلته الحضارة العربيّة الإسلاميّة في ظلّ الدَّوْلة العباسيّة.

وبنظرةٍ سريعةٍ لأبوابِ الكتاب المئة واثنين وثلاثين، والتي سيذكرها المؤلِّف في مقدِّمته، يمكن للقارئ أنْ يدرك بسهولةٍ ويُسْر التنوّعَ الكبير الذي اتَّسمت به تلك الموائدُ من أطعمةٍ وأشربةٍ وحَلْوى وفواكه، وما بها من نظامٍ غذائيّ ، واهتمام صحيّ. ويمتدّ هذا الاهتمامُ إلى أطعمة النَّصارى في صيامهم، والخالية من اللُّحوم، وأطعمةِ المرضى المساعدة على الشِّفاء، وما يتبع ذلك من تأنُّقٍ وذوقٍ عاليَيْن في طَريقة التَّقْديم الأكْل. ولا يغفلُ المؤلِّف ما يتطلّبه الطعامُ من نظافةٍ، وما

يتّصل بها من وسائل وآداب وأساليب. وما يتبع الأكل من غسل وحركةٍ ورياضةٍ ونوم وأدب.

كلّ هذا جاء بعد أن بيَّن خصائصَ وطبائع كلِّ عنصرٍ من مُكوّنات مـا قدَّمـه مـن طعـامٍ وشرابٍ وحَلْـوى، وقيمتـه الغذائيـة، ومنافعـه الطبيّـة، واسـتعمالاته العلاجية والدوائية، وهي مادةٌ ذات أهمية كبيرة بالنسبة لـذلك العـصر، وتـشكِّل عنصراً مهماً من ثقافته. وتوسّع في خصائص أنواع الأبازير (التوابل)، وما تُعطَّر به الأطعمة، بل وحتى المعادن التي صُنعت منها الآنية. وقد استغرق ذلك منه قـسماً كبيراً من الكتاب، تجاوز مئة صفحة، فقد كـان حريـصاً عـلى أن يـضعَ مقـدماتٍ كليةً، يبيّن فيها تلك الخصائص والطبائع وبعض الأحكام العامة.

وتكمن أهميةُ الكتاب في كَوْنـه يُعطـي صـورةً مفـصلةً لموائـد القـرن الرابـع الهجري بما اكتنزه من مظاهرَ حضاريةٍ متقِّدمـة. وكـذلك إيـراده لعـددٍ كبـيرٍ مـن المسميّات والمصطلحات الاجتماعية والاقتـصادية، المتَّـصلة بـالأدوات والآلات والأواني ، إضافةً إلى المكاييل والمقاييس. زدْ إلى ذلك، الأسلوب اللغوي القريب من العامية، وإمكانية دراسة اللَّهْجة العاميّة التي بدأت تظهر عـلى ألْـسنة النـاس منذ القرن الثالث، فالكتاب نموذجٌ مفيدٌ لدراسة هـذا الجانـب مـن المجتمـع، في بغداد على وَجْه الخُصوص.

ومن الجَوانب المهمّة أيضاً، حِفْظُهُ لكثيرٍ من الشعر، وأكثره لا يوجد في غـيره من المصادر، كشعر إبراهيم بن المهديّ، وإسحاق بن إبراهيم الموصليّ، ومحمود بن الحسين كشاجم.

وهناك جانبٌ طريفٌ في الكتـاب، يوثّـق بعـض الأطعمـة المفـضّلة لعـددٍ مـن الخلفاء العباسيين، أوّلهم أبو جعفر المنصور، وآخرهم المكتفي بالله. وبينهما: المهدي، والرشيد، والأمين، والمأمون، والمعتصم، والواثق ، والمتوكل، والمعتمد، والمعتضد.

وكما ذكر المؤلِّف في مقدِّمته، فإنه اعتمد على مؤلفاتِ مَن سَبقه واختار منهـا. وقد قال: ".. بعد أن تصفّحتُ كتـب الفلاسـفةِ القـدماء، وحكايـاتِ المتكلّمـين الحكماء". ويظهر ذلك – بصورة غير واسعة– في توثيقه لبعض ما أخذ عن غيره، لكنّ مَصادِرَهُ المكتوبة لا تظهر بصورةٍ واضحة إلّا في أضيق الحالات، كأخذه من كتابَيْ: (الأغذية المستعملة) لجالينوس[1]، و(الآلات والأدوات) للكنـدي[2]. كـما أخذ من أحد كتب أرسطاطاليس دون أن يذكر عنوانه [3]. وكذلك فعل مع يحيـى بن ماسَوَيْه[4]، وشخصٍ يُدعى البزوري[5]، يبدو أنه عَطّارٌ أو صيدلانيّ.

على أن من المسْتغرَب أنّ المؤلِّف لم يذكر أصحاب كتب الطبيخ المعروفين كالصولي، وجَحْظة، وابن المنجِّم، وابن خرداذبة، ونَطّاحة ، وأحمد بن الطَّيِّب السَّرَخْسيّ.

لكن الأوضح والأظهر هو ثقافته الخاصّة، ومخزونه العَمَلي، ويتَّـضح ذلـك مـن الشرح والنُّصْح والتفصيل الذي قدَّمه، مـمّـا يؤكد ممارسته الشخصية لمهنـة الطّـبخ، وإصلاح الأغذية، ومعرفة منافعها ومَضارها، وخبرته الطويلة في هذا المضمار.

---

(١) ص ٣٣.
(٢) ص ٢٥.
(٣) ص ٥٠.
(٤) ص ١٥٨ ، ص ١٧٧.
(٥) ص ٤٩٢ ، ص ٤٩٣.

وقد صاغ ذلك بأسلوبٍ بسيط، لكنه لا يخلو من وضوحٍ تام، يُفهم منه ما يريد إيصاله. أما العناوين، فاستخدم فيها فنّ السَّجْع؛ فجاءت ذات بيانٍ طريفٍ جداً.

وبيئةُ الكتابِ وأجواؤه هي بيئة العراق، نستدلّ على ذلك من أشخاصه، ومُسمّياته. فأشخاصُه خلفاء العباسيين في بغداد وسامراء، والمقرَّبون منهم من وزراء وإداريين وكُتّاب وقادة، وبعض الشعراء والأدباء كابن الرومي وكشاجم وإسحاق الموصلي والأصمعي وابن دِهْقانة وغيرهم من المعرفين أنهم عراقيون.

أما مُسميّاته، فيغلب عليها الطابع العراقي، وإن كانت ذات أصول مختلفة: عراقية قديمة، عربية، فارسية، هندية. وكثيراً منها ما يزال يُستخدم في العراق إلى الآن، فمن البديهي أن تكونَ عاصمةُ الخِلافة ملتقى حضارات وثقافات الشعوب التي كَوَّنَت الأمّة الإسلامية.

ومع هذه الأهمية البالغة للكتاب، فالمؤسف – حقاً- أنّ المؤلِّفَ ليس من المؤلفين المعروفين في تاريخ الحضارة العربية الإسلامية، ولم يصلنا أيُّ كتاب آخر له. وهذا – إضافةً إلى أسلوبه القريب من العامية، وكثرةِ الأخطاء اللُّغوية والنَّحْوية – يدعو للقول إنه ليس من نابهي الأدباء والمؤلِّفين، بل هو طبّاخٌ بلا أدنى شك، أو مُمارِسٌ لمهنة الطَّهْي على أقلّ تقدير.

مُحاولةٌ لتحديد زمن المؤلِّف

يذكّرنا اسمه بنَصْر بن سَيّار آخرِ وُلاة الأُمويين على خُراسان، والذي كتب يُحذِّر مروان بن محمد من مَدِّ الدَّعوة العباسية:

أرى تحـــتَ الرَّمـــادِ وَمـــيضَ نـــارٍ ويوشـــك أن يكـــونَ لهـــا ضِرامُ
فـــإنّ النـــارَ بـــالعودَيْن تُـــذكي وإنّ الحـــربَ أولهـــا الكـــلامُ
فـــإنْ لم يطفهـــا عُقـــلاءُ منّـــا يكـــون وَقودُهـــا جُثَـــثٌ وهـــامُ
أقـولُ مـن التعجُّـب ليـت شـعري أأيقـــاظٌ أميّـــةُ أم نِيـــامُ

لكنّ التسلسلَ المنطقيّ للزمن يستبعد أن يكونَ المؤلِّف ابن الـوالي نَـصْر بـن سَيّار، وإن كان من غير المسْتَبْعَد أن يكون من أحفاده. فالمؤلف يذكر – كما مرَّ قبل قليل – الخليفة المكتفي بالله العباسي[1]. وهو الخليفة الذي تولّى من سنة ٢٨٩ هـ إلى سـنة ٢٩٥ هـ. كـما يـذكر نظيـف المقتـدري[2] المنـسوبَ للخليفـة المقتـدر (٢٩٥-٣٢٠ هـ). وهذا يجعل المدةَ الزمنيةَ بعيدةً جداً بين المؤلِّف والوالي نَصْر بن سيّار؛ فلا يمكن أن يكون ابنه؛ فهو إما أن يكون مـن حَفَدتـه، وإمـا أن الأمـرَ لا يعدو عن تشابه أسماءٍ، ليس إلّا.

ويُورد المؤلِّف أشعاراً قيلت في أحدِ مجالس الخليفة العباسيّ المستكفي بـالله، الذي تولّى من سـنة ٣٣٣ هـ إلى سـنة ٣٣٤ هـ، وهـذا المجلـس لم يـذكره غـير المسعودي صاحب مروج الذهب[3] وهو المتوفّى سنة ٣٤٦ هـ.

على إن الأمر والجدير بالانتباه، هو قول المؤلِّف: "أنشدني كـشاجم" ولأكثـر من مرة[4]، وأخْذُه- مباشرةً- عن أحمد بن حكيم (ت ٣٤٥ هـ)[5].

---

(١) ص ٣٩٦.
(٢) ص ٣١٧.
(٣) مروج الذهب، ج٤، ص٤٠٨.
(٤) ص ١٧٧، ص ١٨٢، ص ٤٢٥.
(٥) ص٢٢.

وبما أن وفاة كشاجم - وهو أبو الفتح محمود بن الحسين - معروفةٌ لنا في سنة ٣٥٠ هـ، وقبله بقليل، توفي ابن حكيم، فإن المؤلِّف - معاصرهما- قد مات في هذه الحدود بطبيعة الحال.

وتكرار هذه العبارة، نعني "أنشدني كشاجم"، إضافةً إلى الاختلاف الكبير في روايات أشعار كشاجم مع ما جاء في ديوانه على وجه الخصوص، وكذلك بعض الأخبار[1]، والخطأ المتكرر في اسمه بين محمود بن الحسين ومحمد بن الحسن، يجعلنا ندحض ما جاء على صفحة الغلاف من نسخة هلسنكي – وهي بالية جداً – من أن الكتاب من تأليف كشاجم. فكيف يكون المؤلِّف كشاجم، ويقول: أنشدني كشاجم؟! لذلك أخذنا بما جاء على صفحة الغلاف من نسخة البودليان، وهي ما رمزنا لها بنسخة الأصل.

لقد أهدى المؤلِّف كتابه إلى سيدٍ لم نعرفه، لكنه هو الذي طلب منه أن يصنِّف له هذا الكتاب. وحَدَّد له المطلوب؛ فاستجابَ لطلبه، ووضع هذا الكتاب. وقد وَثَّق ذلك بقوله بعد التحميد: " سألتَ – أطال الله بقاءك- أنْ أؤلّفَ لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء، والسّادة الرؤساء؛ وقد عملتُ لك كتاباً شريفاً، ومجموعاً ظريفاً، مشتملاً على منافع الأبدان..."، واستمرّ بسَرْد ما اتّبعه في وَضْع الكتاب وما يحتويه. لكنّه- للأسف الشديد- لم يُصرّح باسمه أو لقبه، ولو صَرّح لزادت معرفتنا بالكتاب ومؤلِّفه.

(١) كما في ص٥٢٤.

وينسحبُ هذا الكلام على شخصين ذكرهما بالكنية فقط، ولم يُصرِّح باسميهما، وقد أخذ عنهما مشافهةً، وهما: أبو العباس الأديب[1]، وأبو الحسين (أو الحسن) الكاتب[2]، كما وصفهما. وكان قد روى عنهما شعراً.

وحتى حينما ذكر شخصاً باسمه وكنيته، قائلاً: "أنشدني أبو جعفر محمد بن الحسن..."[3]، واعتقدنا أنه أحد المفاتيح الموصلة للحلّ، لم نجد لهذا الشخص تعريفاً، ولم يكن من المعروفين لنا.

إنّ نَشْرَ هذا النوع من المصادر العربية الإسلامية، له أهميةٌ خاصّة تكمن في تَسْليط الضوء على رَحابة الآفاق التي اتَّسمت بها حضارتنا العظيمة، فهي لم تنحصر بالسَّيف والخيل كما يتَّهمها الحاقدون، وإنما دارت حول أفلاكٍ متباعدةٍ جداً، ولم تترك مجالاً دون بَحْثٍ ودَرْس، من النَّفْس الإنسانية إلى الأجْرام إلى السَّماوية. وإنّ أمةً أنتجت كلَّ هذا النِّتاج الفكري والحضاري، لهي – حقاً - أمةٌ عظيمةٌ تستحقّ الاحترام.

لقد كتب العربُ كثيراً مما يتعلَّقُ بالطَّعام والشَّراب، وما يتَّصل بها، لكنّ معظم مصادر الطَّبيخ في التراث العربي، إما فُقِدَ بما تعرَّضت له الأمة من وَيْلات، وإما ما يزال محفوظاً في الخزائن. ولم يُنشر منه إلّا أقل القليل. كما إنه لم يُدْرَس دراساتٍ مُستفيضةً من كافة الجوانب المتعلِّقة بالمواد، والعناصر، والمركّبات، والأَخْلاط، والخَصائص، والمصطلحات، والأدوات، ومصادر الغذاء، والتأثر

(١) ص ٣٦ ، ص ٢٢٥.
(٢) ص ١٢١ ، ص ٢٧٨ ، ص ٣٥٤ ، ص ٤٢٢ ، ص ٤٣٣ ، ص ٤٦٣ ، ص ٤٦٤، ص٥٠١ ، ص٥١١.
(٣) ص٤٢١.

والتأثير بيننا وبين الأمم الأخرى. ولعلّ هذا النصّ التراثي يساهم في كتابة تاريخ المجتمع الإسلامي في القرن الرابع الهجري.

لكتابِ الطبيخ نُسختان مَخْطوطتان، ولا نعلم بوجود غيرهما، وهما:

- نسخةٌ محفوظةٌ في مكتبة البودليان / أوكسفورد برقم ١٨٧ تتألف من ١٦٩ ورقة من القَطْع الكبير، وفي كلِّ ورقةٍ صفحتان، وفي كلِّ صفحة ١٩ سطراً، وفي كلِّ سطرٍ ١٠-١٢ كلمة. وهي ما اصطلحنا عليها بنسخة الأصل.
- نسخةٌ محفوظةٌ في المكتبة الوطنية في هلسكني / فلندا، مجموعة المخطوطات العربية والفارسية والتركية. على الرف ١٤ر٥٠٤. وتتألف من ١٥٣ورقة، وفي كلِّ ورقةٍ صفحتان، وفي كلِّ صفحة ١٣-١٤سطراً، وفي كلِّ سطرٍ ٩-١٢كلمة، وأطلقنا عليها نسخة هـ.

وكلتاهما بخطٍّ نَسْخيّ مبكّر، يوحي بأنه من القرن الخامس الهجري أو بعده بقليل. وكلتاهما مقروءتان، لكن خطّ نسخة الأصل أجود بعض الشيء، ومقروءة بوضوح أكثر. وفي كلتا النسختين أخطاء إملائية وسَقْط، وإن كان في نسخة هـ أكثر.

وهي أخطاءٌ مما هو معروفٌ بين النُّساخ ،ولا عبرة بذكرها؛ لذا، أهملنا الإشارة إليها بعد تَصْحيحها، وكذلك طريقة الكتابة القديمة لبعض الأسماء مثل:

إبراهيم – ابرهيم ، معاوية – معوية، أو إهمال الهمزات وتَسْهيلها، مثل: جاءت – جات، طبائع- طبايع، إناء – انا، وعدم الاهتمام بواو الجماعة، ففي مواضع كثير، جاءت زائدة، أو ناقصة، وكذلك ألف (ابن) ومثلها الألف الممدودة والمقصورة: يبقى- يبقا، هدأ – هدى، هكذا – هكذي.

أما الأخطاء النَّحْوية واللُّغوية، فلا علاقة للنسخ بها، وإنما هي من أسلوب المؤلِّف نفسه، الذي هو أقرب للعامية. وقد آثرنا الإبقاء على أخطائه، كي يُعرف أُسلوبُه ولغته، ومستواه الثقافي.

لكن من أهمّ ما يُمكن الإشارة له في هذا المجال، ثلاثَ كلماتٍ هي: (كزبرة)، و(يحمرّ). فكلمة (سلق) جاءت في أغلب الأحيان (صلق) وكذلك: يصلق، صلائق، صلاقات. وعند مراجعة المعاجم. اتّضح أنّ السَّلْق هو الغَلْي بالماء، وهو ما قَصَده المؤلِّف، في حين إن الصَّلْق هو الشّيّ.

أما (كزبرة) فجاءت بأشكال مختلفة: كسبرة، كسفرة، كزبرة، فوُحِّدت على (كزبرة) لأنها المعروفة الآن.

و(يحمرّ) كما في النسخة هـ، جاءت في الأصل أينما وردت (يحمار) وهي صحيحةٌ، لكنها غير شائعة الاستعمال.

وقد وقع الاختيارُ على نسخة البودليان لتكون الأصل؛ لوضوحها وقلّة أخطائها، وسَقْطها، مقارنةً مع النسخة الأخرى، وإن كانت النسختان مُكمِّلَتين لبعضهما البعض. ونشير هنا إلى الارتباك الكبير في الورقات الأولى من نسخة الأصل، والذي أعَدْنا ترتيبه وفقاً لسياقه الصحيح بالاعتماد على النسخة الأخرى، والترتيب المنطقي للأبواب. قد نوَّهْنا لذلك في مَواضعه، فلا داعي لذكره هنا[1].

---

(١) انظر: ص٤ حاشية (٦)، ص ٢٠ حاشية (٤)، وكذلك ص٢١ حاشية (١)، ص٢٣ ، حاشية (١).

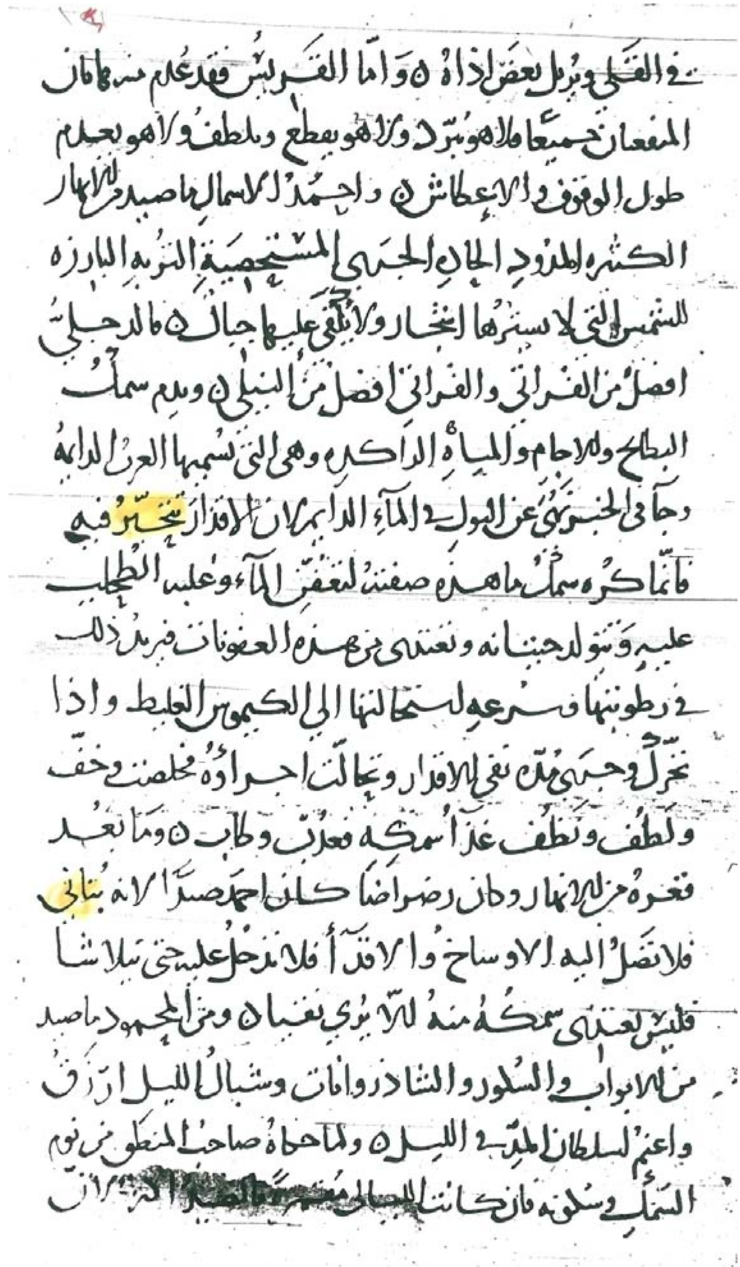
وقد تطلَّب إخراجُ نصٍّ صَحيح أقرب ما يكون لنسخة مُؤلِّفه إلى مقارنة النسختين، والإفادة من فُروقهما في تَرْجيح إحدى القراءتين أو الشَّكْلين.

ثم تَطلَّب الأمر أن تُعرَّف غوامِضُه أو تُشرح مُبهماته؛ كي يُقرأ بفَهْمٍ ويُسْر يرتضيه القارئ؛ فبُذل جهدٌ في سبيل ذلك، واحتاج الأمر إلى البحث في أنواع شتّى المصادر، أولها كتب الأغذية والنبات والطب، وليس آخرها كتب الأدب ودواوين الشعراء، بل تعدّى الأمر إلى أبعد من ذلك، فاحتيج إلى الاستفسار من أطباء وعَطّارين وطُهاة ورَبّات بيوت. وهذه مناسبةٌ لتقديم أجلّ الشكر والامتنان لكل من قَدَّم مساعدةً مهما تضاءلت، فقد كانت تلك المساعداتُ مصابيحَ أضاءت دياجي الطَّريق، كي يخرجَ هذا العمل، ويرى النور. ونخصّ بالذكر الأستاذ إبراهيم شَبُّوح صاحبَ الباع الطويل في تاريخ الفنون الإسلامية، وطرق صيانتها والمحافظة عليها، وصاحبَ التحقيقات المعتمدة لكثيرٍ من مصادر التراث، والخبير في تاريخ الكتاب والخطّ وما يتبعهما من تقنيات صُنْع الكتاب، والذي قَبِل – مشكوراً – أن يقدّم للكتاب بدراسته الضافية الراقية المفيدة، والتي تؤسس لكتابة تاريخ الطعام في التراث العربي. وقد كان – حفظه الله – طيلة وقت العمل ملجأً نلجأ إليه عند الصاعب والعُقد.

وكذلك الأستاذ يوسف الهادي الباحث المدقق، والمحقّق الجاد، الذي أفادنا – بلعمه الغزير وأدبه الرفيع – بكثير من الإفادات والأجوبة.

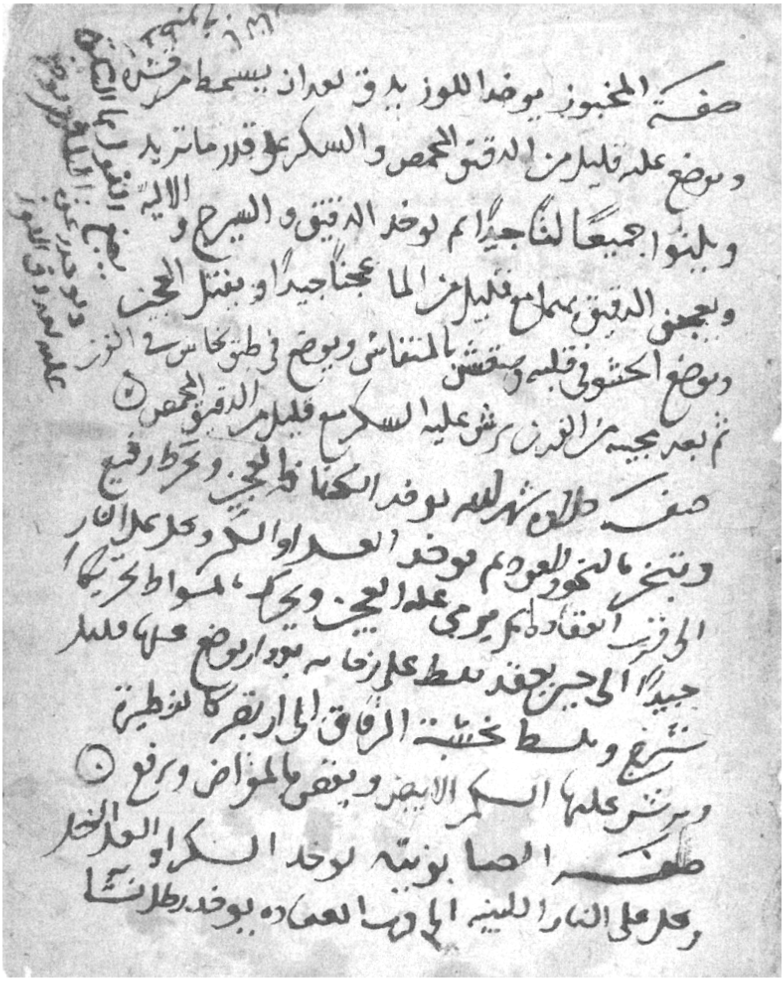
وكما سيرى القارئ، فإن الكشافات المتنوعة الموجودة في نهاية الكتاب أخذت جهداً ووقتاً كبيرَيْن، لكن أهميتها جعلت المشقّة تتبخَّر أمامها، ونأمل منها أن تسهّل مهمة الباحث والقارئ.

وبعد، فإنّ هذا الكتاب يستحقّ كلَّ الاهتمام من المختصّين وغير المختصّين؛ فنرجوا أنْ يأخذ مكانه المناسب في المكتبة العربية. وقد بُذل فيه - قدر الطّاقة- جهدٌ يدركه مَن يقرأ الكتاب برويةٍ؛ فلْيَرْضَ عمّا أُحسن، ويتجاوز عن غيره. ولا نبغي من ورائه إلّا إحياء هذا الأثر المهم، والمساهمة في نَشْر تراثنا الثقافي، والثواب من الله غايتنا أولاً وأخيراً، إنه نِعْم المَوْلى ونِعْم المعين.



في الفكي ويزيل بعض اذاه ٥ واما القربش فقد علم منهما ان
المنفعان جميعا فلا هو يبرد ولا هو يقطع ويلطف ولا هو يعدم
طول الوقوف في الاعطاش ٥ واحمد الاسماك ما صيد من الانهار
الكثيرة المدود الجاري الحصى المستحجرة التربة البارزة
للشمس التي لا يسترها انحجار ولا تلقى عليها جيف ٥ فالرجلي
افضل من الفراتي والفراتي افضل من النيلي ٥ ويذم سمك
البطائح والاجام والمياه الراكدة وهي التي تسميها العرب الدائمة
وجاء في الخبر نهى عن البول في الماء الدائم لان الاقذار تتخثر فيه
فانما كره سمك ما هذه صفته لتعفن الماء وغلبة الطحلب
عليه وتولد حيتانه وتغتذي من هذه العفونات فيربو ذلك
في رطوبتها ويسرع لاستحالتها الى الكيموس الغليظ واذا
تحرك وجرى ما تنفي الاقذار وتحالت اجزاؤه تخلص وخف
ولطف ونظف غذا اسمكه فعذب وطاب ٥ وما تبعد
فغوره من الانهار وكان رضراضا كان احمد صرا لانه يتاتى
فلا تصل اليه الاوساخ والاقذار فلا يدخل عليه حتى يبلا شا
قليلا يعتدي سمكه منه لانه يري يعباه ومن المحمود ما صيد
من الابواب والسكور والشاذروانات وشباك الليل ارزق
واعلم لسلطان المد في الليل ٥ ولمحاذاة صاحب المنطق من نوم
السمك وسكونه فان كانت الجبال [illegible] ان

نموذج من نسخة الأصل


صفة المخبوز يوخذ اللوز يدق ناعما بسميط رقيق
ويوضع عليه قليل من الدقيق المحمص والسكر على قدر ما تريد
ويلتوا جميعا لتا جيدا ثم يوخذ الدقيق والسيرج والالية و
ويعجن الدقيق بهما مع قليل من الما عجنا جيدا ويفتل العجين
ويوضع الحشو في قلبه وينقش بالمنقاش ويوضع في طبق نحاس في الفرن
ثم بعد نضجه من الفرن يرش عليه السكر مع قليل من الدقيق المحمص

نموذج من النسخة هـ